AFFETTATRICE / SLICER MACHINE

- CE PROFESSIONALE -
- CE PROFESSIONAL -



ESSEDUE s.r.l
VIA DELL' ELETTRONICA, 53 - 27010 CURA CARPIGNANO (PAVIA) - ITALIA
TELEFONO 0382 474396 (4 linee) - TELEFAX 0382 483096
Email: info@essedue.com - Homepage: http://www.essedue.com

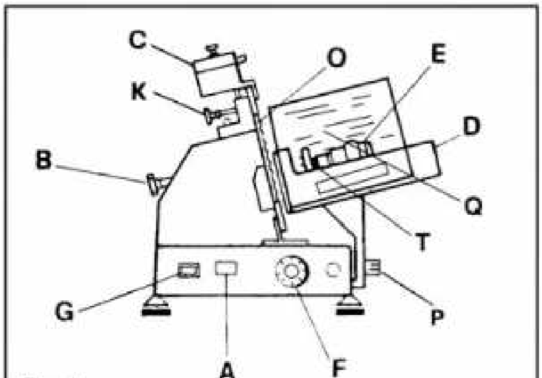


Fig. 1

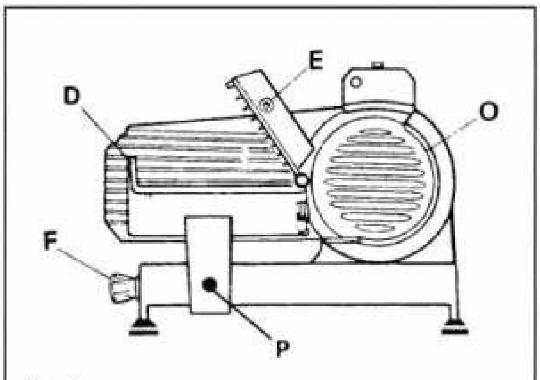


Fig. 2

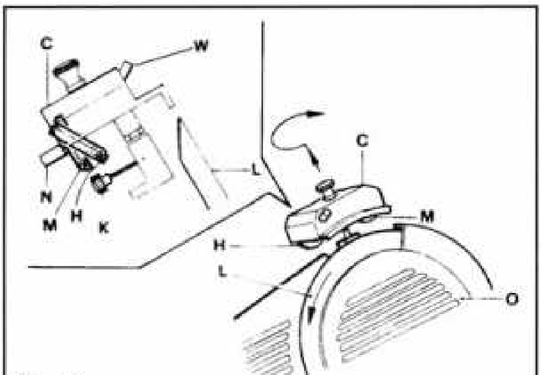


Fig. 3

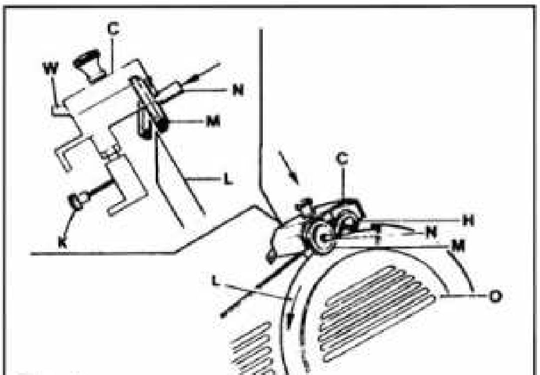


Fig. 4

ISTRUZIONI PER L'USO DELL'AFFETTATRICE A GRAVITA' / VERTICALE

1. USO DELLA MACCHINA

a) Assicurarsi che la tensione della rete sia corrispondente a quella indicata sulla targhetta (A) della macchina e collegare sempre la presa a terra.
b) Appoggiare la merce sul piatto (D) fissandola con l'apposito braccio (E).
c) Girare la manopola numerata (F) fino ad ottenere lo spessore voluto.
d) Azionare l'interruttore (G) per far girare la lama (L) ed accertarsi che il senso di rotazione sia sempre antiorario e manovrare a mano il piatto porta merci (D). **Usare sempre il pressatore (E) per il taglio, non usare mai le mani per tenere la merce durante l'operazione, impugnare l'apposita maniglia (T) per la spinta del carrello.**

2. AFFILATURA

a) Disinserire la corrente attraverso l'interruttore (G).
b) Pulire perfettamente la lama (L) con alcool.
c) Sollevare il gruppo affilatoio (C), allentando il pomello (K); ruotare lo stesso in senso orario a 180° (Fig. 3). Fissare l'affilatoio stringendo il pomello (K).
d) Azionare l'interruttore (G), mettendo in moto la lama (L) e contemporaneamente premere il pulsante (W) ed entrerà in funzione la mola affettatrice (H) (Fig. 4).
e) Togliere la sbavatura con la mola sbavatrice (M) premendo il pulsante (N) (Fig. 4).
Importante: detta operazione va eseguita per soli 2 o 3 secondi con la lama (L) in movimento.
f) Spegnere l'interruttore (G), rimettere il gruppo affilatoio (C) in posizione di riposo.

3. PULIZIA

- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Pulire accuratamente la macchina dopo ogni uso **(a macchina ferma).**
- **Usare alcool, non materiali duri o abrasivi.**
- Accertarsi prima di iniziare la pulizia della macchina che la manopola numerata (F) sia posizionata sullo zero. Per pulire la lama (L) togliere il coprilama (O) servendosi di apposita chiave per svitare il dado (B).
- Per pulire il gruppo piatto porta merci (D) munirsi di apposita chiave per svitare il dado (P).
- Lubrificare tutte le parti di scorrimento con olio di vasellina.

4. AVVERTENZE

- **Assolutamente non togliere o manomettere la paratia di sicurezza (Q).**
- **Non affettare materiale che non sia di genere alimentare.**
- **E' importante ai fini del buon funzionamento della macchina controllare periodicamente lo stato di conservazione della lama, delle mole affilatoio, della cinghia di trasmissione.**

- **Per ogni problema rivolgersi al Rivenditore autorizzato e non manomettere la macchina.**
- **La Ditta declina ogni responsabilità se non saranno osservate le norme sopra descritte.**

LEGENDA

A) Targhetta	E) Braccio pressatore	K) Pomello affilatoio	O) Coprilama
B) Dado	F) Manopola numerata	L) Lama	P) Dado
C) Affilatoio	G) Interruttore	M) Mola sbavatrice	W) Pulsante
D) Piatto porta merci	H) Mola affilatrice	N) Pulsante	Q) Paratia
T) Maniglia			

INSTRUCTIONS ON HOW TO USE A GRAVITY / VERTICAL SLICER

1. INSTRUCTIONS

a) Make sure that the voltage shown on the nameplate (A) affixed to the machine is the same as that of your electricity supply and always earth the tap.
b) Lay the goods on the platform (D) fixing them by the food pusher (E).
c) Turn the thickness adjusting knob (F) till you get the desired thickness.
d) Switch on (G=switch) in order to make the blade (L) run and make sure about its anti-clockwise rotation and operate manually the platform (D). **Always use the food pusher (E) when you cut, never use the hands to hold the goods during the cut operation, grasp the apposite handle (T) for the thrust of the trolley.**

2. SHARPENING THE KNIFE

a) Disconnect the appliance by switch (G).
b) Clean perfectly the blade (L) using alcohol.
c) Pull on the sharpener group (C), loosening (K) knob; turn it clockwise to 180° (Fig.3). Fix the sharpener tightening the knob (K).
d) Switch on (G) starting the blade (L) turns; at the same time push on botton (W) and the sharpening stone (H) will start working (Fig. 4).
e) Remove the burr by deburring stone (M) pressing button (N) (Fig.4).
Important: said operation must be made for 2 or 3 seconds only and with the blade (L) running.
f) Switch off (G=switch) and let down the sharpener body (C) to its original storage position.

3. CLEANING

- Clean up carefully the machine after each use **(with the machine standing still)**.
- **Don't use hard or abrasive products but alcohol.**
- To clean the blade (L) remove the blade cover (O) by unscrewing knob (B) (Fig.2).
- Verify that the thickness adjusting knob (F) is positioned on zero before starting with the cleaning operation of the machine.
- Lubrificate all the sliding parts with non-vegetable oil.

4. WARNING

- **Absolutely do not remove or tamper the security builkhead (Q).**
- **Do not slice up material which isn't foodstuff.**
- **If you want your machine to work properly check periodically that the blade, the sharpening stones and the drive belt are in good conditions.**

- **For any problem please apply to the authorized Dealer and never tamper with the machine.**
- **The Company declines all responsability in case of non-compliance with the given instructions.**

LIST

A) Nameplate	E) Food pusher	K) Sharpener knob	O) Bladecover
B) Knob	F) Thickness adjusting knob	L) Blade	P) Immovable bolt
C) Sharpening body	G) Switch	M) Deburring stone	W) Button
D) Platform	H) Sharpening stone	N) Pressing button	Q) Security bulkhead
T) Handle			

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LAS CORTADORAS DE FIAMBRES / VERTICAL

1. FUNCTIONAMIENTO Y PUESTA EN MARCHA

a) Comprobar que la tension de red se corrisponda con la indicada en la tarjeta de identificaciòn de la màquina (A) y comprobar que la instalaciòn eléctrica tenga toma de tiera.
b) Colocar la mercancìa sobre el plato (D),fijàndola con el brazo apurador (E).
c) Girar el pomo graduador numerado (F), hasta obtener el espensor de corte deseado.
d) Accionar el enterruptor (G) para hacer girar la cuchilla (L), el giro de la cuchilla siempre serà en sentido antihorario, mover a mano el plato porta mercancìas (D). **Usar siempre el brazo apurador (E) para cortar, no usar nunca la mano para sujetar la mercancìa durante la operacìon de corte,empujar el carro con la maneta (T).**

2. AFILADO CUCHILLA

a) Desconetar la màquina de la corriente a través del interruptor (G).
b) Limpiar y desengrasar perfectamente la cuchilla (L) con alcohol.
c) Elevar el gruppo afilador (C) aflojando el pomo (K), girar el grupo afilador en sentido horario 180° (Fig. 3). Fijar el grupo afilador apretando el pomo (K).
d) Accionar el interruptor (G), y girando la cuchilla (L) presionaremos sobre el pulsador (W) accionando de esta forma la piedra de afilar (H) (Fig. 4).
e) Quitaremos la rebaba con la segunda piedra (M), presionando sobre el pulsador (N) (Fig. 4). **Importante: Esta operaciòn se realizara unicamente durante 2 o 3 segundos con la cuchilla (L) en marcha.**
f) Desconectar la màquina por el interruptor (G), y colocar el grupo afilador en su posiciòn anterior.

3. MANTENIMIENTO

- Limpiar cuidadosamente la màquina después de cada jornada de trabajo **(con la màquina desconectada).**
- **Usar alcohol, no usar bajo ningùn concepto materiales corrosivos ni abrasibos.**
- Asegùrense antes de comenzar la limpieza de la maquina que la manivela numerada (F) esté posicio nada en el zero.
- Lubrificar todas las partes de deslizamiento con aceite no vegetal.

4. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- **No cortar ni manipular la placa de seguridad (Q).**
- **No cortar materiales que no sean del genero alimenticio.**
- **Es importante para el fin de buen funcionamento de la màquina, controlar perriodicamente el estado de conservaciòn de la cuchilla, de la piedra de afilar y la correa de transmisiòn.**

- **Para cualquier problema que pueda surgir, dirigiese al Distribuidor autorizado y no manipular la màquina.**
- **El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se siguen atentamente las normas descritas.**

DESCRIPCION

A) Tarjeta identificacion	E) Apurador	K) Pomo afilador	O) Tapacuchilla
B) Pomo	F) Pomo graduador	L) Cuchilla	P) Perno inamovible
C) Afilador	G) Interruptor	M) Piedra afilar	W) Pulsador
D) Plato porta mercancia	H) Piedra rebaba	N) Pulsador	Q) Placa
			T) Maneta

INSTRUÇÕES PARA O USO DA FATIADORA DE GRAVIDADE / VERTICAL

1. USO DA MÁQUINA

a) Assegure-se de que a tensão de rede de alimentação corresponde à indicada na placa (A) da máquina e ligue sempre a tomada à terra.
b) Apoie a mercadoria no prato (D), fixando-a com o braço (E) apropriado.
c) Gire o manípulo numerado (F) até obter a espessura desejada.
d) Accione o interruptor (G) para fazer girar a lâmina (L), certifique-se de que a rotação ocorre sempre em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e manobre manualmente o prato porta-mercandorias (D). **Utilize sempre o braço prensador (E) para a corte, não use nunca as mãos para reter a mercadoria durante a operação, agarre a maçaneta (T) apropriada para puxar o carrinho.**

2. AFIADURA

a) Desligar a corrente através do interruptor (G).
b) Limpe perfeitamente a lâmina (L) com álcool.
c) Levante o grupo do afiador (C), desapertando o castão (K); gire o mesmo no sentido dos ponteiros do relógio a 180° (Fig. 3). Fixe o afiador apertando o castão (K).
d) Accione o interruptor (G), pondo a lâmina (L) a funcionar e, simultaneamente, pressione o botão (W) para arrancar a mó afiadora (H) (Fig. 4).
e) Tire a rebarba com a mó rebarbadora (M), pressionando o botão (N) (Fig. 4). **Importante: esta operação deve ser executada por apenas 2 ou 3 segundos, com a lâmina (L) em movimento.**
f) Desligue o interruptor (G) e volte a colocar o grupo do afiador (C) em posição de repouso.

3. LIMPEZA

- Desligue a ficha da tornada de corrente.
- Limpe cuidadosamente a máquina após cada uso **(com a máquina parada).**
- **Utilize álcool e não materials duros ou abrasivos.**
- Antes de proceder à limpeza da máquina, assegure-se de que o manípulo numerado (f) está posicionado em zero.
- Para limpar a lâmina (L), retire a cobertura (O) da lâmina, utilizando a chave apropriada para desatarraxar a porca (B).
- Para limpar o grupo do prato porta-mercandorias (D), sirva-se da chave apropriada para desatarraxar a porca (P).
- Lubrifique todas as partes de deslizamento com óleo de vaselina.

4. ADVERTÊNCIAS

- **Absolutamente não retire ou manipule a parede de segurança (Q).**
- **Não fatie material que não seja de tipo alimentar.**
- **Para o bom funcionamento da máquina, é fundamental controlar periodicamente o estado de conservação da lâmina, das mós do afiador e da correla de transmissão.**
- **O motor não deve funcionar por mais de 20 minutos consecutivos. Entre um uso e o outro, deixe arrefecer o motor pelo menos por 20 minutos.**

- **Para qualquer problema, dirija-se ao Revendedor autorizado e não manipule a máquina.**
- **A nossa firma declina toda e qualquer responsabilidade caso não sejam respeltadas as normas acima descritas.**

LEGENDA

A) Placa	E) Braço prensador	K) Castão do afiador	O) Cobertura dlâmina
B) Porca	F) Manípulo numerado	L) Lâmina	P) Porca
C) Afiador	G) Interruptor	M) Mó rebarbadora	W) Botão
D) Prato	H) Mó afiadora	N) Botão	
Q) Parede porta-mercadorias		T) Maçaneta	

- PARTI DI RICAMBIO AFFETTATRICE NORME CE ANELLO/BLOCCO

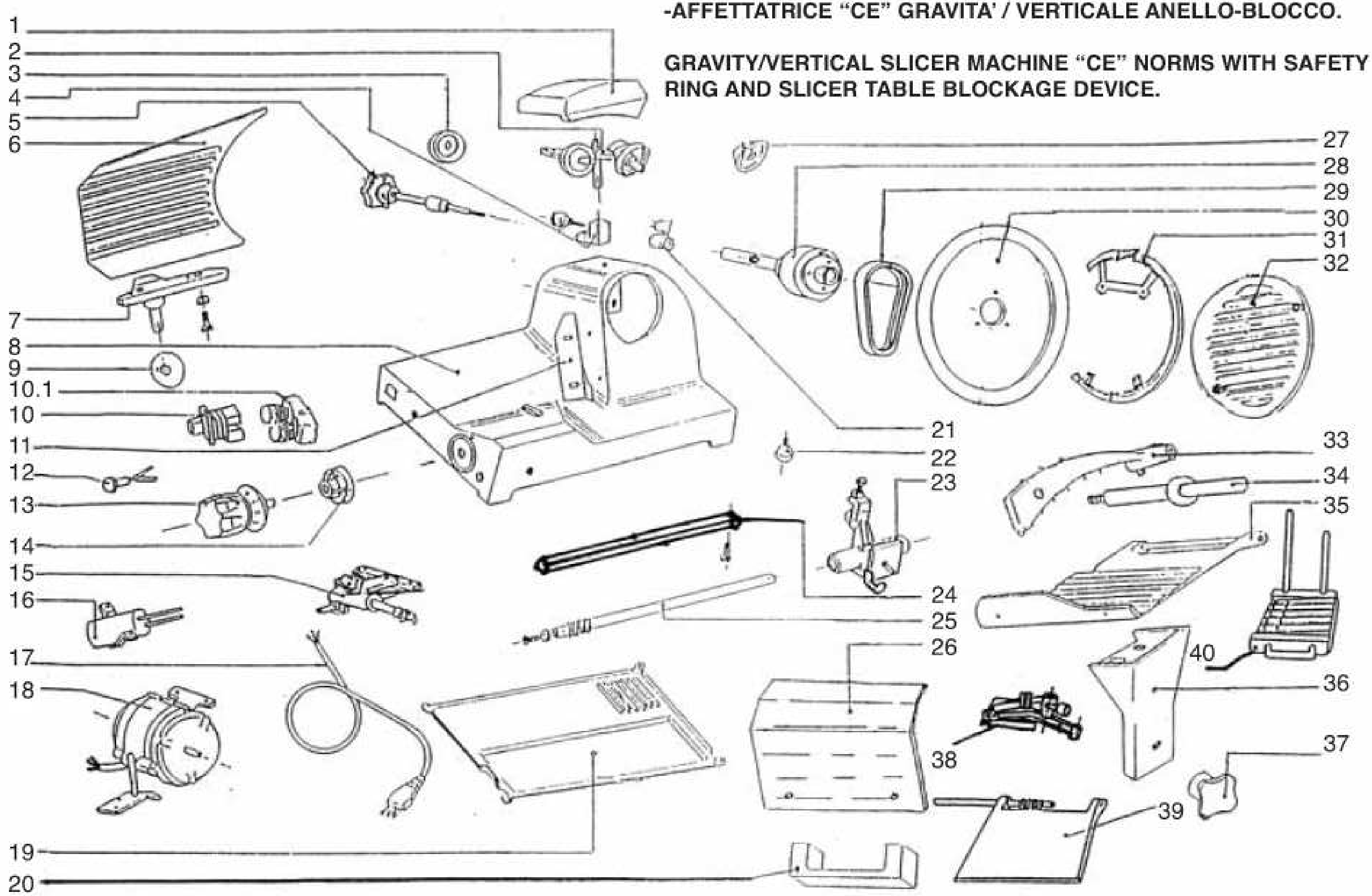
1- CAPOTINA AFFILATOIO
2- AFFILATOIO
3- MOLA SBAVATRICE
4- SUPPORTO AFFILATOIO
5- MANOPOLA TIRANTE COPRILAMA
6- VELA
7- PORTAVELA
8 -BASE
9- VENTOSA PER PORTAVELA
10- INTERRUTTORE
11- PARAFETTA
12- SPIA LUMINOSA
13- MANOPOLA GRADUATA
14- CHIOCCIOLA
15- BLOCCHETTO VELA
16- CONDENSATORE
17- CAVO ALIMENTAZIONE CON SPINA SUKO
18- MOTORE COMPLETO
19- CHIUSURA BASE
20- MANIGLIA A "U"
21- MICROINTERRUTTORE PER COPRILAMA
22- PIEDINO IN GOMMA
23- CANOTTO COMPLETO
24- BARRA QUADRA
25- BARRA CANOTTO
26- PROTEZIONE TRASPARENTE PIATTO
27- MOLA AFFILATRICE
28- PULEGGIA COMPLETA MICRO
29- CINGHIA MULTIGRIP
30- LAMA
31- ANELLO COPRILAMA
32- COPRILAMA + INSERTO
33- BRACCIO COMPLETO
34- MANOPOLA PROLUNGATA BRACCIO
35- PIATTO
36- PORTAPIATTO
37- MANOPOLA PIATTO
38- BRACCIO SALUMI COMPLETO PER VERTICALE
39- SOTTOPIATTO VERTICALE
40- PIATTO SCORREVOLE PER VERTICALE

- SPARE PARTS GRAVITY/VERTICAL SLICER "CE" NORMS WITH SAFETY RING AND SLICER TABLE BLOCKAGE DEVICE-

1- SHARPENER COVER
2- SHARPENER
3- TRUING STONE FINE GRIT
4- SHARPENER SUPPORT
5- COVER RELEASE KNOB
6- SLICER TABLE
7- TABLE SUPPORT BRACKET
8- BASE
9- BASE HOLE COVER
10- SWITCH WITH WARNING LIGHT
10.1-LOW TENSION BOARD
11- DEFLECTOR
12- WARNING LIGTH
13- THICKNESS ADJUSTING KNOB
14- INDEXING CAM
15- TABLE ADJUSTMENT
16- CAPACITOR
17- CORD & PLUG
18- MOTOR
19- BOTTOM ENCLOUSURE
20- HANDLE "U SHAPE"
21- INTERLOCK
22- RUBBER FOOT
23- CHUTE SLIDE ASSEMBLY WITH BLOCKAGE
24- SLIDE BAR
25- SLIDE ROD
26- TABLE PLASTIC PROTECTION
27- SHARPENING STONE COARSE GRIT
28- DRIVE HUB ASSEMBLY
29- DRIVE BELT
30- KNIFE
31- RING
32- KNIFE COVER FOR THE RING WITH INSERT
33- ENDWEIGHT ASSEMBLY
34- EXTENDED ENDWEIGHT HANDHOLD
35- FOOD CHUTE
36- CHUTE SUPPORT
37- CHUTE KNOB
38- COMPLETE HAM ENDWEIGHT FOR VERTICAL SLICER
39- CHUTE UNDERPLATE FOR VERTICAL SLICER

-AFFETTATRICE “CE” GRAVITA’ / VERTICALE ANELLO-BLOCCO.

GRAVITY/VERTICAL SLICER MACHINE “CE” NORMS WITH SAFETY RING AND SLICER TABLE BLOCKAGE DEVICE.



INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI DE LA TRANCHEUSE A GRAVITE / VERTICAL

1. MODE D'EMPLOI

a) Assurez-vous le voltage de votre machine correspond bien au voltage indiqué sur la plaque (A) de l'appareil et mettez toujours une prise de terre.
b) Poser la marchandise sur le plateau (D) en la fixant par la bras destiné à cet usage (E).
c) Toruner la poignée numérotée (F) jusq'à obtenir l'épaisseur desirée.
d) Actionner l'interrupteur (G) ainsi que la lame (L) tourne en s'assurant que le sens de rotation soit toujours inverse aux aiguilles d'une montre et faire travailler manuellement le plateau (D). **Pour couper se servir toujours du bras (E), ne jamais employer les mains pour tenir la marchandise pendant l'opération de coupe, empoigner l'approprié poignée (T) pour la poussée du chariot.**

2. AIGUISAGE

a) Débrancher le courant par l'interrupteur (G).
b) Nettoyer parfaitement la lame (L) avec de l'alcool.
c) Soulever le groupe affiloir (C), desserrant la poignée (K); le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à 180° (Fig. 3). Fixer l'affûteur (C) en serrant la poignée (K).
d) Actionner l'intérrupteur (G) en faisant travailler la lame (L); au même temps presser sur le bouton (W) et la meule affûteuse (H) entrera en fonction (Fig.4).
e) Enlever la bavure par la meule ébarbeuse (M) en actionant le bouton (N) (Fig.4). **Important: cette opération doit être effectuée seulement pour 2 o 3 seconds avec la lame (L) en mouvement.**
f) Eteindre l'interrupteur (G), remettre le groupe affiloir (C) en position de repos.

3. NETTOYAGE

- Nettoyer soigneusement la machine après chaque usage **(a machine immoble).**
- **Se servir toujours de l'alcool, ne jamais employer des materiels durs ou abrasifs.**
- Pour nettoyer la lame (L) enlever le couvre-lame (O) en dévissant la poignée (P) (Fig. 2).
- Vérifier, d'abord qu'on commence avec le nettojage de la machine, que le bouton, numéroté (f) soit positionné sur le zéro.
- Lubrifier toutes les parties de glissement avec huile pas végétable.

4. CONSEILS PRATIQUES

- **Absolument ne pas enlever ou altérer le fronteau de sécurité (Q).**
- **Ne pas couper en tranches material que ne soit de genre alimenter.**
- **Pour un bon fonctionnement de la machine il est très important de vérifier périodiquement l'état de conservation de la lame, des meules du groupe affiloir, de la courroie de transmission .**

- **Pour toute sorte de problème s'addresser au Revendeur autorisé et ne jamais abimer la machine.**
- **En case de non-observance du mode d'emploi la Maison decline toute responsabilité.**

LISTE

A) Plaque	E) Bras	K) Poignée affûteur	O) Couvre-lame
B) Poignée	F) Poignée numérotée	L) Lame	P) Boulon inamovible
C) Groupe affiloir	G) Interrupteur	M) Meule ébarbeuse	W) Bouton
D) Plateau	H) Meule affuteuse	N) Bouton	Q) Fronteau deécurité
T) Poignee			

SCHWERKRAFT-/VERTICALAUFSCHNITTMASCHINEGEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. GEBRAUCH DER MASCHINE

a) Versichern Sie sich, daß Die Neztspannung der, auf dem Maschinenschild (A) aufgegebenen Netztspannung, entspricht und legen Sie immer die Steckdose an Erde.
b) Legen Sie die Ware auf der Maschinenschitte (D) und machen Sie diese mit dem dafür vorgesehenen Arm (E) fest.
c) Drehen Sie den numeriert Drehknopf (F) bis wann Sie die gewünschte Schnittstärke haben.
d) Schalten Sie ein (G=Shalter) um die Klinge (L) drehen zu lassen, vergewissern Sie sich immer der Linksdrehung und handbetätigen Sie die Maschinenschlittle (D). **Benutzen Sie immer den Pressernarm (E) zum schneiden, benutzen Sie nicht die Hände um die Ware, Während der Handlung, zu haten, den eigens dazu bestimmten Griff (T) fuer den Schub des Wagens ergreifen.**

2. SCHLEIFEN

a) Schalten Sie den elektrischer Strom, durch den Schalter (G), ab.
b) Reinigen Sie perfekt die Klinge (L) mit Alkohol.
c) Ziehen Sie die Schleifsteingruppe (C) hoch, bei deu Lockerung des Knopfs (K); drehen Sie zu 180° (Bild 3). Machen Sie die Schleifsteingruppe (C) fest, bei dem Druck des Knopfs (K).
d) Schalten Sie ein (G=Schalter) bei der Einschaltung der Klinge (L); gleichzeitig drücken Sie den Knopf (W), wird der Schleifstein (H) in Tätigkeit treten (Bild 4).
e) Entfernen Sie den Abgraten mit der Schmirgeiscreibe (M), beim Druck des Knopfs (N) (Bild 4). **Aufmerksamkeit: Diese Handlung ist für2oder3sekunden mit der Klinge (L) in Bewegung durchzuführen.**
f) Schalten Sie ab (G=Schalter) und stellen Sie die Schleifsteingruppe (C) in den Ruhestellung.

3. REINIGUNG

- Die Maschine nach jedem Gebrauch sorgfaeltig (mit stillstehender Maschine) putzen.
- Benutzen Sie Keine harten und abschleifenden Produkte, sondern Alkohol.
- Um die Klinge (L) zu reinigen, nehmen Sie den Klingeschutz (O) ab, beim lösschrauben des knopfs (B) (Bild 2).
- Sich absichern das der numerierte Drehknopf (f) auf Null gestellt ist, bevor man mit der Reinigung derMaschine anfaengt.
- Schmieren Sie alle Gleitteile mit kein Pflanzenöl.

4. VORSICHT

- **In jedem Fall die Sicherheitsschottwand (Q) nicht entfernen oder aufbrechen.**
- **Mit der Aufschnittsmaschine absolut nur Esswahren aufschneiden.**
- **Zu eimen guten Arbeitsweise der Maschine, kontrollieren Sie periodisch den Erhaltungszustand der Klinge, der Schiefsteine und des Treibriemens.**

- **Bei jedem Problem werden Sie sich an den berechtigten Verkäufer und erbrechen sie nicht die Maschine.**
- **Bei der nicht Beachtung dieser Vorschrift, lehnt die Firma jede Verantwortung ab.**

LISTE

A) Maschinenschild	E) Schneidguthalter	K) Knopf der Schleifsteingruppe	O) Klingeschutz
B) Knopf	F) Der numeriert drehknopf	L) Klinge	P) Unabsetzbarer bolzen
C) Schleifsteingruppe	G) Schalter	M) Schmirgelschreibe	W) Knopf
D) Maschinenschlitte	H) Schleifstein	N) Knopf	Q) Sicherheitsschottwand
			T) Griff